



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

Salotos su ančių kulšelių mėsa



Gaminimas

1. Ančių kulšelių mėsą prieskoniuojame su druska ir pipirais bei trumpai apkepiname karštoje keptuvėje.
2. Tuomet į keptuvę įpilame stiklinę vandens ir sojos padažą, uždengiame dangčiu, sumažiname kaitrą ir patroškiname apie 20 minučių.
3. Puode užverdame vandenį, pasūdome ir apie 5 minutes verdame kukurūzo burbuolę.
4. Salotų mišrą sumaišome su daržovėmis, alyvuogių aliejumi, pašlakstome citrinų sultimis ir sudedame iškepusią bei kiek pravėsusią ančių kulšelių mėsą.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame Monika OLiv.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

340 g	Lapino puota ančių kulšelių mėsos
1	kukurūzo burbuolės
1	agurko
1	pomidoro
300 g	salotų mikso
500 ml	sojos padažo
4 arbatinių šaukštų	tyro alyvuogių aliejaus
šlakelio	citrinos sulčių
pagal skonį	Druskos ir pipirų